

Maternelle

Au menu cette semaine










Semaine du 6 janvier au 10 janvier 2025





Méli Mélo.


Bien manger et bien grandir.


Bonne année !


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
Entrée	Soupe à l'oignon (1)	Céleri rémoulade (3,9,10)	Bouillon de vermicelles (1)	Macédoine (3,10)	Velouté de potiron (1,7,12)
Plat du jour	Cari d'aiglefin (1,4,12) 	Grillwurst 	Effiloché de porc, sauce brune (1,6,7) 	Pilon de poulet rôti et son jus corsé (1,6,7)	/
Plat végétarien	Curry de pois chiche (12)	Saucisse de tofu (1,6,9)	Polenta aux légumes rôtis, sauce tomate et mozzarella (7)	Tortilla di patata (3,7,12)	Crousti au fromage (1,3,7)
Féculents et légumes	Pennes (1) 	Semoule (1)	Ebly (1) 	Quinoa 	Pommes de terre persillées (12) 
	Potimarron rôti aux épices	Petits pois 	Navets caramélisés (7)	Chou-fleur	Brocolis 
Desserts	Galette des rois (1,3,7,8)	Yaourt vanille (7)	Compote de pomme	Fruit de saison	Gouda (7)

 Les produits de l'agriculture biologique

 MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

 Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg

 Les produits issus du commerce équitable

 Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

Eurest









Maternelle


Au menu cette semaine


Semaine du 13 janvier au 17 janvier 2025


méli mélo.


Bien manger et bien grandir.


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
Entrée	Feuilleté au fromage (1,3,7)	Carotte râpée 	Velouté Dubarry (1,7,9,12)	Poireaux à la vinaigrette (3,10) 	Crème de panais (7,12)
Plat du jour	Couscous poulet (1,9)	Moussaka (1,3,7,9,12) 	Cabillaud à la bordelaise (1,4,7) 	Gnocchis au pesto vert et parmesan (1,3,7)	Tranche de jambon grillé sauce moutarde (1,7,10) 
Plat végétarien	Couscous véggie (1,6,9)	Moussaka végé (1,3,6,7,9,12)	/	/	Quorn steak (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Semoule (1)	/	Riz	/	Pommes de terre grenailles (12) 
	Légumes couscous (9)	/	Haricots verts 	Carottes 	Salade verte (3,10)
Desserts	Fruit de saison	Cookie (1,3,6,7,8)	Cantal (7)	Fruit de saison	Yaourt nature (7)

 Les produits de l'agriculture biologique

 MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

 Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg

 Les produits issus du commerce équitable

 Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

Eurest

Maternelle

Au menu cette semaine

Semaine du 20 janvier au 24 janvier 2025


méli mélo.


Bien manger et bien grandir.


Destination Cuba


Journée franco-allemande


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
Entrée	Salade de radis (3,10)	Dips de légumes (3,7,10,12)	Buschstabensuppe (1,9)	Soupe de fèves (7,12)	Soupe d'endive (7,12)
Plat du jour	Filet de colin d'Alaska braisé à la cubaine (4,7,12) 	Poulet façon gyros (1,6,7)	Schnitzel (1,3)	Tortellini ricotta épinards et crème (1,3,7)	Fajitas de bœuf (1,6,7) 
Plat végétarien	/	Lamelles de quorn façon gyros (1,3,6,7)	Baeckeoffe au tofu (1,6,7,12)	/	Fajitas végétarienne (1,3,6,7)
Féculents et légumes	Riz	Quinoa	EierKnöpfles (1,3)	/	Galette de blé (1)
	Panais	Purée de céleri (7,9)	Chou (12)	Brocolis 	Haricots beurre
Desserts	Banane et sa sauce chocolat (6,7)	Emmental (7)	Apfelstrudel (1,3,7,8)	Salade de fruits (12)	Fromage blanc sucré (7)

 Les produits de l'agriculture biologique

 MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

 Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg

 Les produits issus du commerce équitable







 Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal






Eurest

Semaine challenge anti-gaspi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
Entrée	Salade de lentilles (12)	Œuf mimosa (3,10,12)	Velouté de légumes (1,7,12)	Potage Saint-Germain (1,7,12)	Bouillon de vermicelles (1)
Plat du jour	Carbonnade Flamande (1,6,7,9) 	Tartiflette (7,12) 	Pasta alla caprese (1,7)	Chilli con carne (1,6,7,9) 	Cabillaud pané, sauce mayonnaise citronnée (1,3,4,7,12) 
Plat végétarien	Carbonnade Flamande au tofu fumé (1,3,6,7,9)	Tartiflette veggie (6,7,12)	/	Chilli sin carne (1,3,6,7,9)	/
Féculents et légumes	Frites	/	/	Riz	Pommes de terre (12) 
	Carottes	Salade verte (3,10)	Panais glacé (7)	Haricots verts	Jardinière de légumes (9)
Desserts	Compote pomme	Gâteau au yaourt et pépites de chocolat (1,3,6,7)	Fromage blanc et coulis de fruits (7) 	Fruit de saison	Babybel (7)

Le savais tu ?

La tradition de la chandeleur marque la fin du solstice d'hiver, la crêpe représente le soleil et l'arrivée du printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Yaourt nature (7)	
Entrée	Velouté de potiron (1,7,12)	Soupe blanche d'hiver (7,9,12)	Dips de carotte et fromage blanc (7,12)	Salade de chou rouge et pomme (3,10,12)	Salade de pommes de terre (3,7,10,12)
Plat du jour	Filet de lieu noir au bouillon et quartier de citron (4) 	Blanc de volaille au pesto verde	Cordon bleu (1,6,7)	Mignon de porc, sauce brune (1,6,7) 	Boulettes de bœuf, sauce tomate (1) 
Plat végétarien	/	Riz façon cantonais (3,6,7,9)	Galette d'épeautre et fromage (1,3,7)	Falafel fève, menthe, sauce fromage blanc (1,7,12)	Boulettes de soja, sauce tomate (6)
Féculents et légumes	Macaroni (1)	Riz basmati	Potatoes	Pommes de terre (12) 	Patate douce
	Brocolis 	Légumes wok	Brunoise de légumes (9)	Haricots verts	Purée de légumes verts (7)
Desserts	Fruit de saison	Roulé au chocolat (1,3,6,7)	Saint Paulin (7)	Salade de fruits (12)	Yaourt aux fruits (7)

Maternelle

Au menu cette semaine

Semaine du 10 février au 14 février 2025



Au tour de la betterave

méli mélo.

Bien manger et bien grandir.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goûter		Fruit de saison		Muffin d'anniversaire (1,3,6)	
Entrée	Velouté de betterave (1,7,12)	Maïs au thon (3,4,10)	Coleslaw (3,10)	Soupe de châtaigne et céleri-rave (9)	Velouté de légumes (1,7,9,12)
Plat du jour	Mozzarella stick et ketchup (1,3,7)	Viande à kebab, sauce blanche (1,6,7)	Omelette lard (3,7)	Filet de Hoki et sauce tomate (4)	/
Plat végétarien	/	Effiloché de soja, sauce blanche (1,3,6,7)	Omelette (3,7)	/	Pizza margarita (1,7)
Féculents et légumes	Coquillettes (1)	Ecrasé de pommes de terre (7,12)	Eier knopfle (1,3)	Riz jaune	/
	Betterave rôtie aux herbes	Chou-fleur	Carotte	Gratin de salsifis (1,7)	Salade verte
Desserts	Fruit de saison	Donuts (1,6,7)	Petits suisses aux fruits (7)	Compote	Yaourt nature sucré (7)

Les produits de l'agriculture biologique

MSC-C-54759-3 Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr

Porc de marque nationale Grand-Duché de Luxembourg

Les produits issus du commerce équitable

Les recettes Sou Schmaacht Lëtzebuerg

Les présents menus respectent les dispositions légales en matière d'allergènes alimentaires, conformément au règlement de l'Union Européenne 1169/2011. 1=gluten, 2=crustacés, 3=œufs, 4=poisson, 5=arachide, 6=soja, 7=lait, 8=fruits à coques, 9=céleri, 10=moutarde, 11=sésame, 12=sulfites, 13=lupin, 14=mollusques. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Malgré tout, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Internal

Eurest